MANUAL DE INSTRUÇÕES

COOKTOP
VITROCERÂMICO
TOUCH CONTROL

TRAMONTINA

Sr.[a] proprietário[a] do Cooktop Vitrocerâmico **TRAMONTINA**,

Obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA**.

Estamos certos que este novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de primeiríssima qualidade, satisfará do melhor modo as suas exigências.
O uso do Cooktop Vitrocerâmico **TRAMONTINA** é fácil, entretanto antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

Recomendamos que você guarde este manual para futuras consultas que poderão ser úteis.

A TRAMONTINA TEEC S.A. está a disposição para tirar dúvidas, ouvir críticas e sugestões, de 2ª a 6ª das 7hs30 às 11hs30 e das 13hs00 às 17hs00.

Fone: [54]3461-8185 - Fax:[54]3461-8191 - sacteec@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A - Rodovia RSC 470 - Km 230
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
www.tramontina.com.br

Índice

Apresentação geral do produto **3**
Utilização do produto **4**
Painel de Comando **4**
Como utilizar o painel de comando **4**
Cuidados **9**
Dicas para uso correto **10**
Limpeza **11**
Instalação **11**
Instalação elétrica **13**
Especificações técnicas **14**
Termo de Garantia **15**

As figuras deste manual são puramente indicativas. O fabricante se reserva o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

Apresentação geral do produto

Square 4EV 60 Slim

Ref.: 94715/220

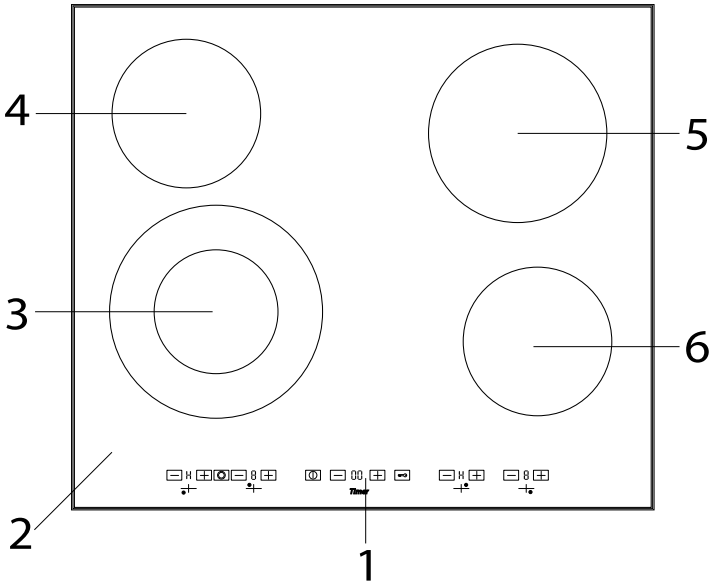


Fig. 1

1 Painel de comando
2 Mesa vitrocerâmica
3 Área de aquecimento dupla ø 125 e 215 mm [700 e 1400 W]
4 Área de aquecimento ø 150 mm [1200 W]
5 Área de aquecimento ø 185 mm [1800 W]
6 Área de aquecimento ø 150 mm [1200 W]

OBS: O Cooktop Vitrocerâmico funciona em 220V ± 5 %.

Este produto foi concebido para uso doméstico.

Utilização do produto

Cooktop Vitrocerâmico com comandos digitais.

Todas as operações são realizadas através de um leve toque nas teclas digitais, na face da mesa vitrocerâmica [Touch Control].

Painel de comando

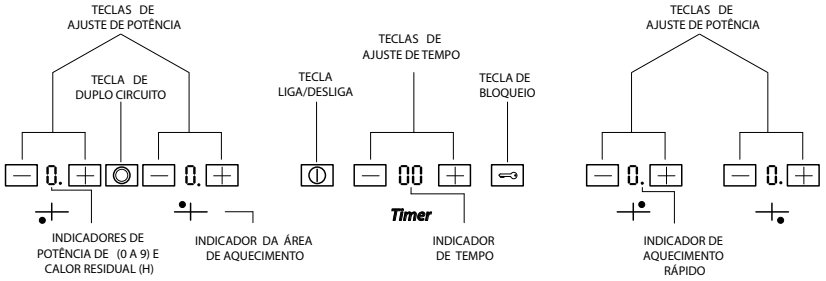

TECLAS DE AJUSTE DE POTÊNCIA
TECLA DE DUPLO CIRCUITO
INDICADORES DE POTÊNCIA DE (0 A 9) E CALOR RESIDUAL (H)
INDICADOR DA ÁREA DE AQUECIMENTO
TECLAS DE AJUSTE DE TEMPO
TECLA LIGA/DESLIGA
TECLA DE BLOQUEIO
Timer
INDICADOR DE TEMPO
TECLAS DE AJUSTE DE POTÊNCIA
INDICADOR DE AQUECIMENTO RÁPIDO

Fig. 2

Como utilizar o painel de comando

1] Para **bloquear** o produto:
Pressionar a tecla de bloqueio até que o led se acenda.

2] Para **desbloquear** o produto:
Pressionar a tecla de bloqueio até que o led se apague.
Quando o led estiver apagado, o cooktop poderá ser utilizado.

Importante: A confirmação dos comandos é feita através de um sinal sonoro [Bip].
Cooktop em uso, bloqueado ou desbloqueado, qualquer objeto que for posicionado sobre o painel de controle, desligará o produto automaticamente.

OBS.: para sua maior segurança, pressionar a tecla de bloqueio [indicado através de uma chave] para evitar ligar, desligar ou alterar níveis de potência acidentalmente nas áreas de aquecimento.

Ligar

Para ligar o cooktop, pressionar a tecla Liga/Desliga " ⏻ "aparecerá "Zero" em todos os displays por 10 segundos. Caso nenhuma operação for efetuada durante este período o cooktop desliga-se automaticamente.
Imediatamente após ligar o produto, pressionar as teclas " − " ou " + " para ativar a(s) área(s) de aquecimento. Para ativar as demais não será necessário pressionar novamente a tecla liga/desliga.

Selecionar o Nível de Potência

Definir a área de aquecimento e pressionar a tecla " ⊖ " o display mostrará o nível de potência "9" ⊖ 9 ⊕ [de 9 ao 0], ou pressionando a tecla " ⊕ " o display mostrará o nível de potência "1" ⊖ 1 ⊕ [de 0 ao 9].

Após efetuada está operação, podemos escolher os níveis de potência desejados, pressionado as teclas " ⊖ " ou " ⊕ ", correspondente a cada área de aquecimento.

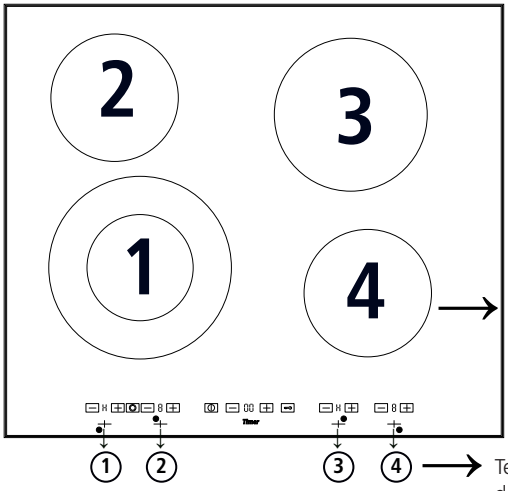


Fig. 3

A área de aquecimento nº 1 é a maior e está localizada na frente à esquerda, a nº 2 está no fundo à esquerda, a nº 3 está no fundo à direita e a nº 4 está na frente à direita [Fig 3].

A área de aquecimento nº 1 é dividida em duas áreas de aquecimento distintas, área interna com diâmetro de 125 mm e área externa com diâmetro de 215 mm.

A área de aquecimento interna, será ligada conforme orientações anteriores, a área de aquecimento externa será ligada pressionando a tecla de duplo circuito até acender o led.

⊖ 5 ⊕ ◎

A potência de aquecimento será a mesma para as duas áreas [interna e externa].

Para desligar a área de aquecimento maior pressionar a tecla " ◎ " até que o led se apague.

Lembre-se:

A escolha da área de aquecimento, deve ser relativo a posição correspondente às necessidades no cozimento, tendo em conta que, quanto maior for o nível de potência mais intenso será o calor gerado.

Timer

Esta função permite estabelecer o tempo de 00 a 99 minutos para o desligamento automático da área selecionada.

Atenção!
Esta função não pode ser ativada para duas ou mais áreas de aquecimento simultaneamente.

Para utilizar esta função, pressionar a tecla "[−]" ou "[+]" do Timer, aparecerá " 00 " no display do Timer, e o símbolo " t " em todas as áreas de aquecimento.

Timer

Pressionar as tecla "[−]" ou "[+]" do timer para programar o tempo desejado, se a tecla "[+]" for mantida pressionada por mais de 2 segundos haverá uma programação rápida.

Selecionar a área de aquecimento e definir o nível de potência desejado de 1 a 9, [durante este período, se desejado, podendo alterar o nível de potência]. O display mostrará alternadamente o nível de potência escolhido e o símbolo do Timer " t ".

No final do tempo programado, será emitido um sinal sonoro [Bip] e o display começará a piscar por aproximadamente 2 minutos.

Para desativar o Bip, pressione simultaneamente as teclas "[−]" e "[+]" do Timer.
Se desejar interromper a função Timer, antes do tempo programado, pressione simultaneamente as teclas "[−]" e "[+]" do Timer.

Obs: Neste caso a área de aquecimento permanecerá ligada no nível de potência escolhido anteriormente.

Atenção!
Caso a energia elétrica seja interrompida, perderá toda a programação.
Ao retornar a energia o cooktop ficará desligado e bloqueado.

Função aquecimento rápido

Esta função proporciona o pré aquecimento da área de aquecimento à máxima potência por um período pré determinado de tempo, dependendo do nível de potência selecionado.

O tempo para atingir o nível programado, através desta função, varia conforme a tabela 1.

Nível	Tempo
1	1 min
2	2 min 40 s
3	4 min 40 s
4	5 min 20 s
5	6 min 20 s
6	1 min
7	2 min 40 s
8	2 min 40 s

Tabela 1

Para utilizar esta função, selecionar a área de aquecimento, pressionar a tecla "[+]" até o nível de potência "9", após pressione mais uma vez, e aparecerá, no display correspondente ao lado do N° 9, um ponto decimal por 5 segundos, "[—] 9. [+] "isto significa que a função foi ativada.

Durante os 5 segundos, selecionar o nível de potência desejado entre "1" e "8". Selecionando o nível de potência 9, a função será anulada.

Para desativar esta função, manter a tecla "[+]" pressionada até atingir o nível de potência 9, e desaparecer o ponto decimal no display. [—] 9 [+]

Quando a função está ativa, é possível aumentar ou diminuir o nível de potência [entre 1 e 8], pressionando a (s) tecla (s) "[+]" "[−]".

Ao atingir o tempo pré programado [Tabela 1], a função aquecimento rápido, é desativada automaticamente emitindo um sinal sonoro [Bip e desaparecendo o ponto decimal]. A área de aquecimento funcionará de maneira normal, seguindo o nível de potência selecionado.

Indicação de calor residual

Quando a área de aquecimento for desligada [nível de potência "zero"], ainda estará quente o suficiente para causar queimaduras. Seu respectivo display mostrará a letra "H".

[—] H [+]

Esta indicação somente desaparecerá quando a temperatura for inferior a 50°C.

ATENÇÃO: esta indicação de calor residual [H] apaga-se caso a energia elétrica seja interrompida.

Ao retornar a energia elétrica o cooktop ficará desligado e bloqueado.

Desligar

Pressionar a tecla de ajuste de potência "[−]" até aparecer o número ´´0``, referente a área de aquecimento correspondente, ou;

Pressionar as teclas de ajuste de potência "[−] e [+] "simultaneamente para desligar a área de aquecimento correspondente, ou;

Pressionar a tecla liga / desliga [⏻] para desligar todas as áreas de aquecimento simultaneamente.

Desligamento Automático de Segurança

Se uma ou mais áreas de aquecimento permanecerem ligadas por um longo período de tempo, as mesmas serão desligadas automaticamente por segurança. Este período pode variar em função do nível de potência, conforme tabela 2, independente de estar bloqueado ou não.

Nível de Potência	Tempo para Desligamento / horas
1	12 h
2 -3	5 h
4	4 h
5	3 h
6 - 7 - 8	2 h
9	1 h

Tabela 2

Utilização dos níveis de potência

A título puramente ilustrativo, reportamos a tabela abaixo para uso das áreas de aquecimento.

INDICADOR DE POTÊNCIA	INTENSIDADE DE CALOR	COZIMENTOS POSSÍVEIS
1	MÍNIMO	DERRETER MANTEIGA, CHOCOLATE, ETC. AQUECER PEQUENAS QUANTIDADES DE LÍQUIDOS
2 - 3	BAIXO	PREPARAR DOCES, SALGADOS, CREMES E MOLHOS DE COZIMENTO LONGO
4	MÉDIO BAIXO	DESCONGELAR ALIMENTOS E AQUECER LÍQUIDOS PRÓXIMO AO PONTO DE EBULIÇÃO
5 - 6	MÉDIO	COZIMENTO NA TEMPERATURA DE EBULIÇÃO [ÁGUA]
7 - 8	MÉDIO ALTO	COZIMENTO DE CARNES, COZIMENTO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS
9	MÁXIMO	FERVER GRANDES QUANTIDADES DE LÍQUIDOS FRITURAS EM GERAL

Tabela 3

Temperaturas aproximadas das áreas de aquecimento

POSIÇÃO	TEMPERATURA
1	30°C
2	60°C
3	110°C
4	150°C
5	190°C
6	230°C
7	300°C
8	350°C
9	400°C

Tabela 4

OBS: As temperaturas medidas são da superfície.

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem longe de crianças.
- **Este produto foi desenvolvido para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. [Não utilizar para outros fins]**
- Para sua segurança, nunca usar o produto para aquecer o ambiente.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estajam brincando com o aparelho.
- Não utilizar a mesa vitrocerâmica como superfície de trabalho ou para colocar objetos.
- Certificar-se que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do Cooktop, evitando derrubá-los por esbarrões acidentais.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a mesa vitrocerâmica.
- Não utilizar o Cooktop com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo danificando o recipiente e a mesa vitrocerâmica.
- Cuidar para que não caia objetos metálicos pesados, cortantes ou pontiagudos na mesa vitrocerâmica, pois a mesma poderá trincar ou rachar.
- Se for percebida qualquer rachadura na mesa vitrocerâmica, desligar imediatamente o produto e desconectar da rede elétrica.
- Não armazenar produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre ou próximo ao produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes ou cortantes. Nunca alterar ou usar o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.

  Óleos e gorduras respingando sobre a mesa se inflamam.
- Não utilizar a mesa vitrocerâmica como uma tábua de cortar.
- Não ligar a área de aquecimento sem panela sobre a mesma.
- Verificar periodicamente o estado e as condições da instalação elétrica.
- Não colocar as mãos na mesa vitrocerâmica, enquanto o display de calor residual estiver aceso.
- Este cooktop não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.

Obs.: Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois poderá não ser seguro ao usuário.

Dicas para o uso correto

- **Nunca cozinhar alimentos diretamente sobre a mesa vitrocerâmica.**
- A área de aquecimento do Cooktop Vitrocerâmico permanece quente por algum tempo após ser desligada. Para economizar energia, desligar alguns minutos antes do final do cozimento, o calor residual completará o cozimento.
- Antes de utilizar o produto, certifique-se que as panelas e a áreas de aquecimento estejam limpas e secas.
- Usar panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas.
- Somente usar panelas de ferro com o fundo não áspero; caso contrário, poderá riscar a mesa vitrocerâmica [não coberto pela garantia].
- Colocar sempre a panela no centro da área de aquecimento.
- Utilizar panelas com diâmetros iguais aos das áreas de aquecimento.
- Não utilizar panelas com fundos irregulares, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento e o consumo de energia elétrica e ainda poderá danificar a mesa vitrocerâmica.
- Evitar que alimentos caiam sobre as áreas de aquecimento, principalmente se os ingredientes contenham açúcar, pois poderá danificar seriamente a mesa vitrocerâmica [não coberto pela garantia].

ATENÇÃO!

Não utilizar panelas esmaltadas, pois este material não resiste às altas temperaturas, podendo danificar a mesa vitrocerâmica [consulte o fabricante da panela].

- **Panelas de cobre ou com fundo de cobre, poderão deixar marcas de resíduos metálicos, que causarão manchas permanentes na mesa vitrocerâmica.**
- **Recipientes plásticos ou de alumínio fino, podem derreter com a temperatura elevada, danificando a mesa vitrocerâmica.**

Nunca colocar as mãos sobre a área de aquecimento, enquanto a letra "H" estiver ligada no display correspondente.

ATENÇÃO: Este produto está equipado com controle eletrônico de potência para cada área de aquecimento. Ao atingir o nível de potência selecionado o cooktop desliga a área de aquecimento automaticamente, mas entrará em funcionamento novamente após alguns segundos. Portanto, ligar e desligar as áreas de aquecimento é perfeitamente normal.

- Não utilizar recipientes com diâmetro maior do que a área de aquecimento próximo ao painel de controle.
- O uso de recipiente com diâmetro menor do que a área de aquecimento deixará livre parte do calor, além de desperdiçar energia, poderá provocar um acidente.
- Verificar periodicamente o estado da instalação elétrica, do local onde o produto está instalado.

Obs.: Não deslizar as panelas sobre o cooktop, pois podem riscar a superfície vitrocerâmica. Deslizar qualquer tipo de panela sobre a superfície irá alterar a aparência do cooktop. A formação de riscos poderá dificultar a limpeza e degradar a aparência da mesa vitrocerâmica [não coberto pela garantia].

Limpeza

- **Antes de efetuar qualquer operação de limpeza desligue seu Cooktop Vitrocerâmico.**
- **Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a mesa vitrocerâmica.**

ATENÇÃO! Toda a limpeza deverá ser feita com a mesa vitrocerâmica fria, com excessão de açúcar, alimentos contendo açúcar e filme de alumínio devem ser retirados com a espátula especial ainda quentes.

O uso da espátula especial [acompanha o produto] para vitrocerâmica não danifica a mesa se for utilizada no ângulo de 30º [Fig 4].

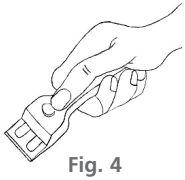


Fig. 4

- Limpe sempre após cada uso. Isto garante o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.
- Para a limpeza utilizar somente; espátula especial, sabão neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água.
- Sempre após a limpeza, enxugue-o bem.
- Eliminar pequenas sujeiras com pano úmido.
- Nunca utilizar para limpeza produtos abrasivos como; sapólio, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, ou objetos pontiagudos que possam riscar a peça.
- Não utilizar produtos inflamáveis para a limpeza.
- Não utilizar produtos de limpeza a vapor neste equipamento.
- Sendo necessário, chame o Serviço Autorizado para qualquer manutenção corretiva em seu produto. Este serviço não é gratuito.

Instalação

- **A primeira instalação do Cooktop TRAMONTINA é gratuita [nas cidades que possuem Serviço Autorizado] somente mão-de-obra, não incluso peças e materiais, desde que realizada pela Rede de Serviço Autorizado [consulte o livreto que acompanha o produto].**
- **É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para instalação do cooktop, que incluí: instalações elétricas, móveis, acessórios e etc.**
- A instalação, as regulagens, as transformações e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviço Autorizado.
- A Tramontina não se responsabiliza por acidentes [danos a pessoas, animais, objetos e etc], causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas neste manual.
- Os dispositivos de segurança e de regulagem automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

Local de Instalação

Prever no tampo onde o cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na Fig 5 e Tabela 5, assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado [Fig 6].

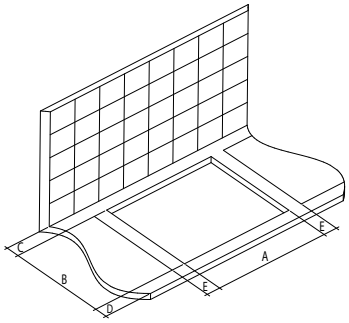


Fig. 5

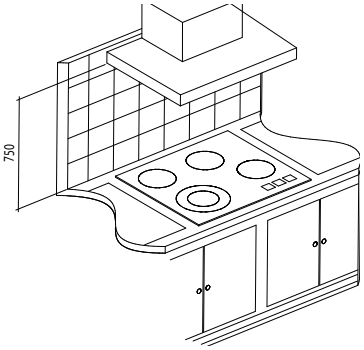


Fig. 6

COOKTOP	A	B	C	D	E [mínimo]
SQUARE 4EV 60 SLIM	565	495	65	62	150
	+0 -2	+0 -2			

Tabela 5

* Medidas em milímetros.

No projeto da cozinha deve-se observar as seguintes distâncias mínimas:

- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do Cooktop.
- Para circulação de ar, é necessário um vão livre mínimo de 50 mm abaixo dos queimadores.
- Para garantir a fixação correta, o móvel deve permitir livre acesso na parte inferior do Cooktop. Recomendamos que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, prevendo a eventualidade de remoção do produto.
- Para um móvel suspenso, considerar 750 mm como distância mínima em relação aos queimadores [Fig 6].
- O material de fabricação do móvel, próximo à área de aquecimento, deve resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo de laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura de 150 °C evitar a descolagem do próprio revestimento.
- É indispensável que o local de intalação do aparelho seja permanentemente ventilado, para garantir um correto funcionamento do mesmo.
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.

Fixação do cooktop no tampo

- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de suportes especiais, parafusos e presilhas de fixação [Fig. 8, "A", "B" e "C"] e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo [borracha de vedação].
- A aplicação da borracha de vedação deve ser feita da seguinte forma:
  apoiar o Cooktop com o seu lado inferior para cima [Fig. 7], as tiras de borracha de vedação "F" devem ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia - fazer com que a aderência entre a borracha de vedação e a borda do Cooktop seja boa, pressionando com os dedos. Ao final deve haver total continuidade do material de isolamento na borda do Cooktop.
- Encaixar as 4 presilhas de fixação "C" [Fig. 8] na fenda "D" [bandeja].
- Para fixar o Cooktop no tampo, centralizar o Cooktop com a abertura do tampo.
  Na parte inferior, deve ser encaixado os suportes "A" na fenda "E" [Fig. 8] e observar que a posição de encaixe do suporte depende da espessura do tampo.
  O parafuso "B" de fixação deverá ser apertado até o produto encostar no tampo.

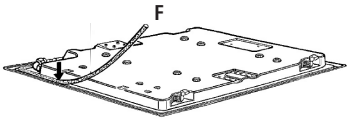


Fig. 7

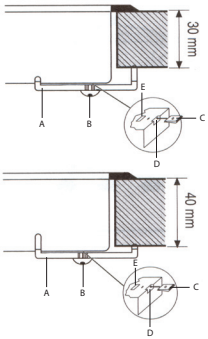


Fig. 8

Instalação elétrica

O Cooktop Vitrocerâmico funciona em 220V ± 5 %.

Verificar se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência, 220V [±5%], 50-60Hz.

- A conexão do cabo de alimentação deve ser feita através do conector que acompanha o produto [Fig. 9].

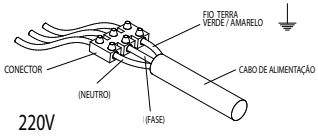
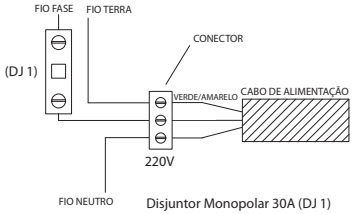


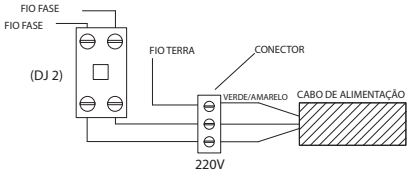
Fig. 9

- Ligar o produto em circuito próprio e exclusivo.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220V (fase + neutro) utilizar disjuntor termomagnético **monopolar** de 30 A no fio fase. [Fig. 10]
- Se o sistema elétrico, de sua residência for 220V de duas fases, utilizar um disjuntor termomagnético **bipolar** de 30 A. [Fig. 11]



Disjuntor Monopolar 30A (DJ 1)
Sistema [Fase + Neutro]

Fig. 10



Disjuntor Bipolar 30A (DJ 2)
Sistema [Fase + Fase]

Fig. 11

- **A conexão do fio terra é obrigatória.** O cabo de alimentação já possui um fio embutido para essa finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.
  Em caso de dúvida, consultar um eletricista.
- Nos casos de aterramento não eficiente recomenda-se a utilização do dispositivo "DR" [dispositivo de proteção à corrente diferencial/residual].

ATENÇÃO! Antes de realizar a conexão elétrica, verifique se as características da instalação elétrica estão de acordo com as informações indicadas na etiqueta do produto.

- A seção dos fios da rede elétrica, do quadro dos disjuntores até o ponto de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 6.

4,0 mm²	6,0 mm²	10,0 mm²
Até 25 m	Até 40 m	Até 70 m

Tabela 6

ATENÇÃO

- Não utilizar extensões nem adaptadores para ligar seu produto.
- A instalação elétrica da residência e o disjuntor deverão ser compatíveis com o uso do produto.
- Se o cordão (cabo) de alimentação está danificado, ele deve ser substituido pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Especificações técnicas

TENSÃO	220V ± 5%
FREQUÊNCIA	50-60 Hz
POTÊNCIA MÁXIMA	6,3 kW
GRAU DE PROTEÇÃO	IPX0
CLASSE DE CONSTRUÇÃO	CLASSE I
DISJUNTOR TERMOMAGNÉTICO	30 A
ÁREA DE AQUECIMENTO Ø150 mm	1,2 kW [x2]
ÁREA DE AQUECIMENTO Ø185 mm	1,8 kW
ÁREA DE AQUECIMENTO DUPLA Ø125 e Ø215 mm	0,70 e 1,40 kW
CONSUMO MÁXIMO	6,3 kWh
TEMPERATURA MÁXIMA APROXIMADA	400°C
DIMENSÕES	Largura 580 mm Profundidade 510 mm Altura 50 mm
PESOS	Líquido 8,3 kg Bruto 10,4 kg

Tabela 5

Termo de garantia

O Cooktop Vitrocerâmico TRAMONTINA é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal de venda correspondente ao produto a ser garantido.

- 3 primeiros meses – garantia legal.
- 9 meses restantes – garantia especial, concedida por TRAMONTINA TEEC S.A.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos de fabricação constatados pela TRAMONTINA TEEC S.A., e efetivados pelo
Serviço Autorizado Tramontina, nas cidades que possuem Serviço Autorizado.
Para que a garantia tenha validade, é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou especial se

- O Cooktop TRAMONTINA for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O Cooktop TRAMONTINA for ligado em tensão diferente da especificada.
- O Cooktop TRAMONTINA tiver recebido maus tratos, descuidos [riscos, deformações ou similares em conseqüência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos a qualidade do material ou componente] ou ainda, sofrido alterações, modificações ou consertos executados por pessoas ou entidades não credenciadas pela TRAMONTINA TEEC S.A.
- O defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- O Cooktop TRAMONTINA não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- A etiqueta de identificação do produto, tiver o nº de Série retirado e/ou alterado.

As garantias legais e/ou especial não cobrem

- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica, no local onde o Cooktop TRAMONTINA está instalado ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassamentos, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão-de-obra para a preparação do local onde será instalado o Cooktop TRAMONTINA, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, etc.
- Funcionamento anormal do Cooktop TRAMONTINA decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.
- Despesa por atendimento onde não for constatado nenhum defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

Condições da Garantia

- Peças plásticas, borrachas e as peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, como; mesa vitrocerâmica (vidro), manípulos e luz indicadora, possuem garantia contra defeito de fabricação pelo prazo de 03 meses [garantia legal], contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra do produto, bem como a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.
- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviço Autorizado ou fora do perímetro urbano, o Cooktop que necessitar de instalação ou consertos na garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete, riscos de acidentes e seguro por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao Cooktop TRAMONTINA, são de responsabilidade do Consumidor.
- A TRAMONTINA TEEC S.A., devido à evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A Garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.

  As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviço Autorizado.
- Qualquer manutenção ou regulagem que se fizer necessária, deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviço Autorizado, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte inferior do Cooktop TRAMONTINA.

ATENÇÃO!

• Antes de ligar para o Serviço Autorizado TRAMONTINA para marcar a instalação e/ou eventual reparo, tenha em mãos, para informar:

• Nome e nº da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.

• Nº de Série, abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.

Nº de Série de seu produto:

TRAMONTINA

www.tramontina.com.br

Revisão 5 / Janeiro 2012